WARMING DRAWER

USE & CARE INFORMATION

CAJÓN CALENTADOR GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

TIROIR CHAUFFANT UTILISATION ET ENTRETIEN

CASSETTO SCALDAVIVANDE INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE





ENGLISH

ESPÃNOL

FRANÇAIS

ITALIANO



As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

⚠ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

⚠ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.

THANK YOU

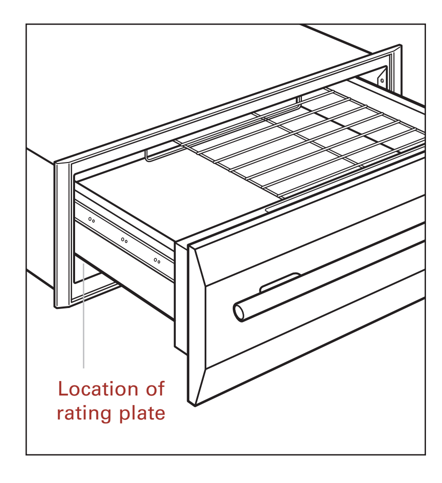
Your purchase of a Wolf warming drawer attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your warming drawer with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

Before you begin using your warming drawer, please take some time to read this Use & Care Information. It will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf warming drawer.

If service is necessary, refer to the model and serial number of the warming drawer. Both numbers are listed on the product rating plate located on the left front floor area of the inner cabinet. To access the rating plate, the drawer must be fully open. Refer to the illustration below.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com



Rating plate location

WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE: Read all instructions before using this appliance.**
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new warming drawer** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Ensure proper installation and servicing.** This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse so that you know where to turn off power.
- **Before performing any service, unplug or disconnect the power supply** for the warming drawer by switching off the circuit breaker or removing the fuse.
- **Ensure that towels are stacked only as high as the sides of the drawer pan.** Any higher may result in discoloration of the towels.
- **The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods** at serving temperature and proof yeast dough. Cold food cannot be heated thoroughly or cooked in the warming drawer.
- **Make sure the warming drawer is securely installed** in a firmly attached cabinet.
- **Use care when opening the warming drawer.** Partially open the warming drawer and let warm air escape prior to removing or replacing food.
- **Always place the rack in the desired location while the warming drawer is cool.**
- **Always use dry pot holders when removing items from the warming drawer.** Wet or damp pot holders can cause burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.

WHAT **NOT TO DO**

- **Do not operate the warming drawer if the front panel has not been installed.**
- **Do not repair or replace any part of the warming drawer** unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to a Wolf authorized service center.
- **Do not leave children alone or unattended** in the area when the warming drawer is in use. Never allow children to sit, stand or hide in the appliance. Do not let children play with the warming drawer.
- **Never leave the warming drawer open** when you are not attending to the warming drawer.
- **Never use the warming drawer or other appliances for warming or heating the room.**
- **Do not wear loose fitting or hanging garments** while using this appliance.
- **Do not place more than 34 kg** into the warming drawer.
- **Do not store or use gasoline** or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **Do not touch the heating element or the interior surface** of the warming drawer. These surfaces may be hot enough to burn. Remember: The inside surfaces of the warming drawer may be hot when opened.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure could build up and the container could burst and cause serious injury.
- **Do not use aluminum foil to line the warming drawer.** This may cause damage to interior surfaces of the warming drawer.
- **Do not overfill the warming drawer.** This may lead to difficulty in opening or closing the drawer, as well as items falling out of the drawer or behind the drawer.

⚠ WARNING

Do not use the warming drawer to dry paper products. If overheated, paper products can catch fire.

WARMING DRAWER FEATURES

- Stainless steel drawer front and handle available in classic stainless steel finish
- Integrated drawer front allows for custom wood panel application
- 850-watt heating element
- Hidden electronic touch control panel
- Preset and variable temperature control
- Preset automatic shut-off or extended operation in Sabbath Mode
- Stainless steel interior
- Rack for stacking food
- Removable stainless steel drawer pan
- Full-extension, ball bearing drawer glides
- Certified by Star-K to meet religious regulations
- CE certified

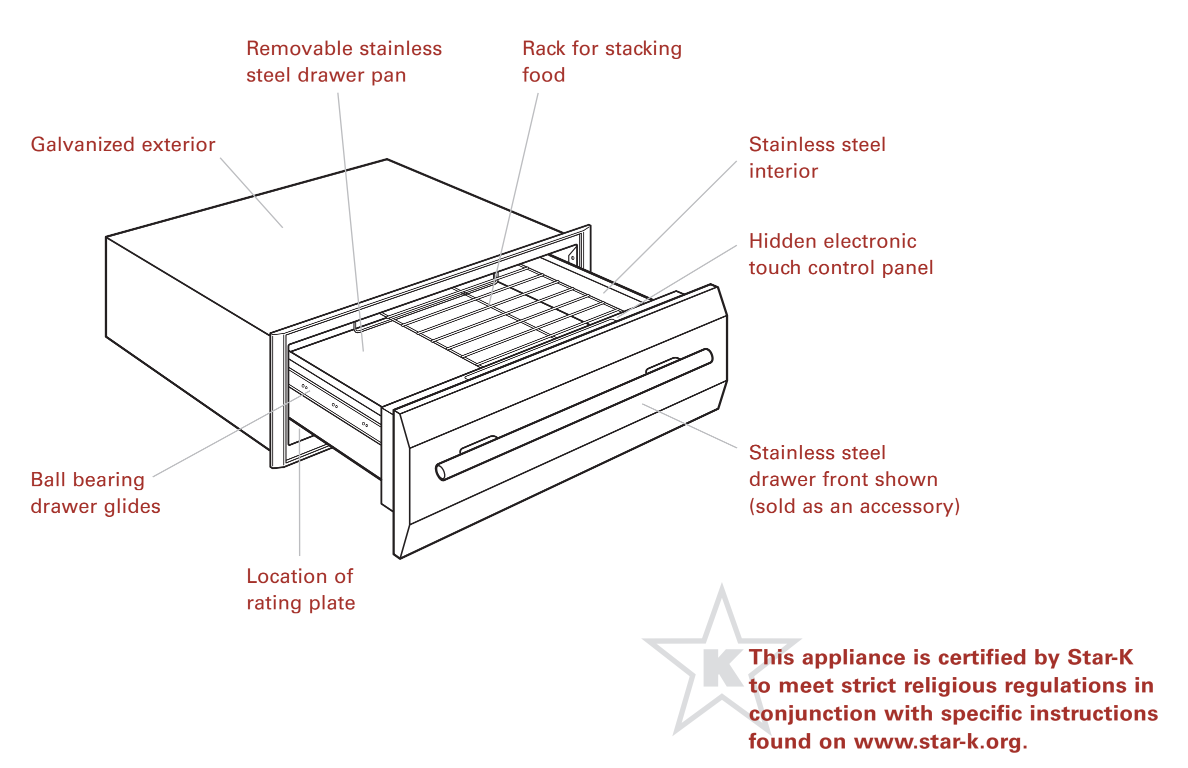
OPTIONAL ACCESSORIES

These accessories are available through your Wolf dealer.

- **WWDFRONT/S –** Classic stainless steel drawer front (with handle)
- **WWDFRONT/I –** Integrated drawer front (accepts custom wood panel)
- **WDHAN/S –** Classic stainless steel handle (for integrated drawer front)
- **WWDPANS –** Six-piece containers set with lids and pan rack

MODEL ICBWWD30

shown with Stainless Steel Drawer Front



This appliance is certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

ELECTRONIC **CONTROLS**

The electronic touch control panel is hidden when the warming drawer is closed. With the warming drawer open, the controls can be accessed at the top of the drawer just behind the drawer front.

ACCESSORIES

Optional accessories are available through your Wolf dealer.

PRESETS

Your warming drawer features four preset temperatures settings; [ ] [ ] [ ] and [ ]. Using the PRESETS eliminates the need to manually set the temperature and time.

Temperature Settings for Presets:

[ ]	30˚C
[ ]	50˚C
[ ]	70˚C
[ ]	95˚C

SETTING TEMPERATURE

Touch [ ]. Select one of the **PRESETS** or touch the temperature, [ ] or [ ] arrow pad. Touch the [ ] arrow to increase the temperature and the [ ] arrow to decrease the temperature. Two seconds after selecting the temperature/time, the ON indicator will illuminate as well as a beep indicating that the unit is on. One of the **PRESETS** or the temperature, [ ] or [ ] arrow pad must be pressed within 20 seconds of turning unit on, or the unit will automatically shut off.

Two seconds after selecting the temperature, the ON indicator will illuminate as well as a beep, indicating the unit is on.

PREHEAT

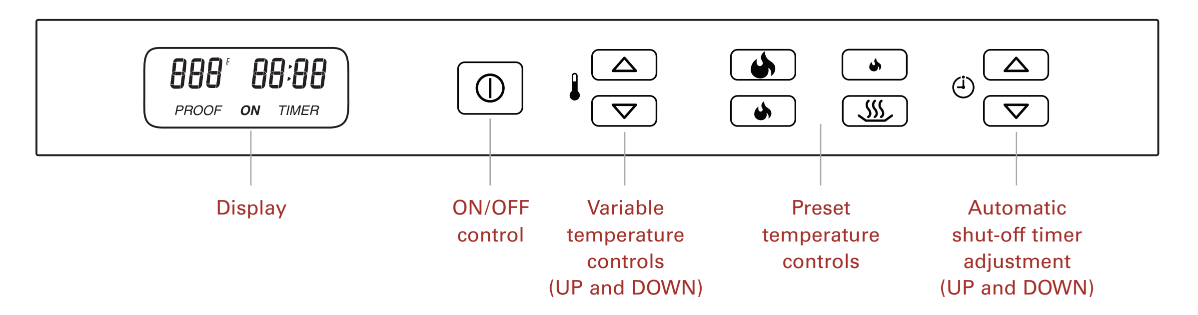
During preheat, the temperature read-out in the display alternates between the setpoint and the actual temperature. The word "**Lo**" will appear in the display until the temperature reaches 30˚C. The unit will beep once to signal preheat is complete.

AUTOMATIC SHUT-OFF

Your Wolf warming drawer has a factory preset automatic shut-off time of four hours. The time interval of the automatic shut-off can be adjusted from one minute to 24 hours.

To Set Automatic Shut-Off Time:

- Warming drawer must be OFF.
- Touch [ ].
- Touch one of the PRESETS; [ ] [ ] [ ] or [ ] or touch the temperature, [ ] or [ ] arrow pad. Touch the [ ] arrow to increase the temperature and the [ ] arrow to decrease the temperature.
- Touch and hold the [ ] arrow to increase the shut-off time or the [ ] arrow to decrease the shut-off time.
- The word TIMER will illuminate and the automatic shut-off time will appear in the display.



Warming drawer control panel

ELECTRONIC **CONTROLS**

PRESET PROGRAMMING

Preset temperatures and time settings can be adjusted for the and PRESETS.

The PROOF temperature range is 25–40˚C. The and PRESETS can be adjusted from 25–95˚C.

To Adjust Preset Temperature and Time Settings:

- Warming drawer must be OFF.
- Touch .
- Touch and hold the desired PRESET, or for 5 seconds. The word TIMER will illuminate and "**4:00**" will flash in the display along with the temperature. Adjustments to the settings should be made within 30 seconds. The unit will exit the preset programming mode if no adjustment is made within this time.
- To adjust the temperature, touch and hold the temperature, arrow to increase or the arrow to decrease the temperature until the desired preset temperature is shown in the display.
- To adjust the time setting, touch and hold the arrow to increase or the arrow to decrease the time until the desired preset time setting is shown in the display.
- Touch and hold the adjusted PRESET again for 5 seconds. Three quick tones will signify that settings for the PRESET have been changed. If 30 seconds elapse before you touch and hold the PRESET, the unit will exit the preset programming mode with no adjustments made.

SABBATH MODE

Sabbath Mode is for certain religious observances where some of the warming drawer functions need to be turned off. In Sabbath Mode, the automatic shut-off feature is disabled, allowing the warming drawer to operate continuously.

To Initiate Sabbath Mode:

- Warming drawer must be OFF.
- Touch and hold for 5 seconds. The word "**Sab**" will flash in the display after 5 seconds.
- While "**Sab**" is flashing, select one of the **PRESETS** or set the temperature with the temperature, or arrow pads. Touch the arrow to increase the temperature and the arrow to decrease the temperature. Two tones will signify that the Sabbath Mode has been initiated.
- In Sabbath Mode, the warming drawer will operate continuously until is touched. The word ON will remain illuminated in the display all the while the unit is in Sabbath Mode. No other read-outs will appear in the display.
- Touch to shut off the warming drawer and exit Sabbath Mode.

⚠ CAUTION

When the Sabbath Mode is initiated, the automatic shut-off is disabled, requiring the unit to be turned off manually by touching .

CONTROL PANEL BACKLIGHTING

The Wolf warming drawer has three options for control panel backlighting; backlight off in Sabbath, backlight on in Sabbath and backlight off in all modes. The backlight defaults to ON in normal use and OFF in Sabbath Mode.

To Change Control Panel Backlighting:

- Warming drawer must be OFF.
- Touch and hold temperature, 🌡 △ arrow and ⏲ △ arrow for 5 seconds. The current backlight setting will appear in the display.
- Use the ⏲ △ arrow to scroll through the three backlight options; **backlight off in Sabbath, backlight on in Sabbath (50% power), and backlight off in all modes.** A selection should be made within 30 seconds. The unit will default to the current backlight setting if a new selection is not made within this time.
- With the desired backlight setting selected, touch ⏻ to save the setting.

TEMPERATURE DISPLAY

The warming drawer temperature display can be changed from Fahrenheit (F) to Celsius (C) or vice versa.

To Change Temperature Display:

- Warming drawer must be OFF.
- Touch and hold both the temperature, 🌡 △ and ▽ arrows for 5 seconds.
- After 5 seconds, the unit will beep, the backlighting will turn on, and either F or C will appear, depending on the current display setting.
- Touch the temperature, 🌡 △ or ▽ arrow to select either Fahrenheit (F) or Celsius (C).
- With the desired temperature display selected, touch ⏻ to save the setting.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all literature and packaging materials from inside the warming drawer.
- Clean your warming drawer thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process.
- Apply a stainless steel polish to protect the finish and add luster to the exterior of your warming drawer. Refer to Care Recommendations on page 14.

WARMING DRAWER OPERATION

- Always start with hot food. The warming drawer will keep hot food at serving temperature. Do not use the warming drawer to heat cold food other than for proofing yeast dough and crisping crackers, chips or dry cereal.
- Always preheat the warming drawer. Allow the following preheat times:
  - 4 minutes for
  - 7 minutes for
  - 13 minutes for

  NOTE: It is not necessary to preheat the warming drawer for proofing.
- Food in heat-safe glass and glass ceramic containers may need higher temperature settings as compared to food in metal containers.
- Repeated opening of the warming drawer will allow hot air to escape and the food to cool.
- With large loads, it may be necessary to use a higher temperature setting and to cover some of the cooked food items.
- Food should be kept hot in the cooking container or transferred to a heat-safe serving dish prior to being placed into the warming drawer.
- Remove serving spoons, etc., before placing food containers in warming drawer.
- Aluminum foil may be used to cover food to increase moisture content.
- Plastic containers or plastic wrap will melt if placed in contact with the warming drawer or hot utensils from the warming drawer. Melted plastic may be difficult to remove and is not considered a warranty repair.

WARMING DRAWER RACK

The rack will fit in the warming drawer front to back and allows you to double stack items.

When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on the bottom of the warming drawer and place food on the rack.

IMPORTANT NOTE: Always preheat the warming drawer with the rack in position.

WARMING DRAWER PAN

The stainless steel warming drawer pan is removable for cleaning. To remove, pull the warming drawer completely open. Slide finger-tips under the right and left side edges of the pan. Firmly pull the pan upward, making sure that all edges are clear from the interior of the unit.

To replace the warming drawer pan, pull the warming drawer completely open. The pan should be inserted so that the rear wall has the holes for the fan. Place pan edges on the side rails of the drawer frame. Open and close the drawer completely to check operation.

CARE RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Drawer Front (stainless steel)	Although stainless steel is resistant to most stains, it is not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately. **Exterior Cleaning:** To clean the exterior of a classic or platinum stainless steel model, use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner like Signature Polish (see side note) and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster of all three finishes, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Better results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal. **Spray degreasers:** Remove fingerprints and greasy spatters. Spray on a cloth and wipe surface. Buff dry immediately to avoid streaking. **Hard water stains:** Use white vinegar and water. Do not use abrasive cleaners (e.g., Comet or Soft Scrub); they will permanently scratch the surface. Do not use steel wool pads.
Drawer Pan (stainless steel)	Although stainless steel is resistant to most stains, it is not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately. **Spray degreasers:** Remove fingerprints and greasy spatters. Spray on a cloth and wipe surface. Buff dry immediately to avoid streaking. **Hard water stains:** Use white vinegar and water. Do not use abrasive cleaners (e.g., Comet or Soft Scrub); they will permanently scratch the surface. Do not use steel wool pads.
Drawer Rack (chrome)	**General Care:** Clean the rack with a mild detergent and water. After cleaning, rinse with clean water and dry thoroughly with a clean cloth.
Control Panel (polycarbonate)	**General Care:** Be careful not to soak the control panel. Although they are sealed, excessive moisture may still cause damage to the controls. Use a glass cleaner to remove fingerprints, spills, etc. from the surface of the control panel. Spray first on a cloth before wiping panel.

IMPORTANT NOTE: Make sure the warming drawer is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the unit.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Warming drawer does not operate	A fuse may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker. Warming drawer may not be plugged in. Plug it in.
Warming drawer does not slide smoothly	Ball bearings are out of alignment. Fully extend the drawer and close completely to realign. Warming drawer is overloaded or the load is unbalanced. Reduce weight to less than 34 kg or redistribute contents.
Excessive condensation	Liquid is in the warming drawer pan. Remove the liquid. Foods are uncovered. Cover food with a lid or aluminum foil. Temperature setting is too high. Reduce the temperature setting.
No heat in the proof setting	Room temperature may prevent the thermostat from turning on. Verify that PROOF is illuminated in the display on the control panel.
Food dries out in the proof setting	Cover food with a lid or aluminum foil.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

SERVICE INFORMATION

CONTACT INFORMATION

Website: wolfappliance.com

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your warming drawer. Both numbers are listed on the product rating plate located on the left front floor area of the inner cabinet. To access the rating plate, the drawer must be fully open. Refer to the illustration on page 5. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number ______________________

Serial Number ______________________

Installation Date ______________________

Wolf Dealer and Phone

____

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf dealer or regional distributor, refer to the Troubleshooting Guide on page 15. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.



Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

⚠ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que pueden producirse daños leves o secundarios en el producto si no se siguen las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

indica que existe peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las instrucciones.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una NOTA IMPORTANTE para resaltar información especialmente importante.

GRACIAS

La compra de un cajón calentador de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado el cajón calentador con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle muchos años de servicio seguro y eficaz.

Antes de comenzar a utilizar el cajón calentador, lea con detenimiento esta Guía de uso y mantenimiento. Le recomendamos que se familiarice con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del cajón calentador de Wolf.

Cuando necesite solicitar asistencia técnica deberá proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del cajón calentador. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte izquierda delantera del armario interior. Para ver la placa de datos, es necesario abrir el cajón totalmente. Observe la siguiente ilustración.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
www.wolfappliance.com



Ubicación de la placa de datos

QUÉ DEBE HACER

- **NOTA IMPORTANTE: Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar el nuevo cajón calentador** para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- **Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se llevan a cabo de manera correcta.** Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado Solicite al instalador que le indique la ubicación del cortacircuitos o fusible para que sepa donde debe desconectar el aparato.
- **Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, desenchufe o desconecte el cajón calentador** de la red eléctrica apagando el cortacircuitos o quitando el fusible.
- **Asegúrese de que los paños de cocina están apilados a la misma altura que los laterales de la cubeta del cajón.** Cualquier altura superior puede hacer que los paños se decoloren.
- **Los cajones calentadores tienen una función principal:** conservar bien los alimentos a la temperatura adecuada hasta que sea hora de tomarlos y comprobar el estado de la masa con levadura. Los alimentos fríos no se pueden calentar ni cocinar en el cajón calentador.
- **Compruebe que el cajón calentador está bien instalado** en un mueble bien sujeto.
- **Tenga cuidado al abrir el cajón calentador.** Abra parcialmente el cajón calentador y deje que salga el aire caliente antes de sacar los alimentos o de introducir otros.
- **Coloque la bandeja de rejillas en la posición que desee cuando el cajón calentador esté frío.**
- **Utilice siempre elementos aislantes secos cuando quite los alimentos del cajón calentador.** Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras. No utilice un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.

QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No utilice el cajón calentador si no ha instalado el panel frontal.**
- **No repare ni cambie ninguna pieza del cajón calentador** a menos que esto se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf.
- **No debe dejar a los niños solos o desatendidos** en un área en la que se esté utilizando el cajón calentador. No permita que los niños se sienten, estén de pie o se escondan en el cajón. No permita que los niños jueguen con el cajón calentador.
- **No deje nunca abierto el cajón calentador** cuando no esté prestando atención al mismo.
- **No utilice nunca el cajón calentador ni otros aparatos para calentar la habitación.**
- **No lleve nunca prendas sueltas u holgadas** mientras está utilizando este aparato.
- **No meta más de** 34 kg en el cajón calentador.
- **No almacene ni utilice gasolina** ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- **No toque las resistencias ni la superficie interior** del cajón calentador. Estas superficies pueden estar calientes y podrían quemar. Recuerde: Es posible que las superficies del interior del cajón calentador estén calientes al abrirse.
- **No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados.** La presión podría acumularse y el recipiente puede explotar y producir heridas graves.
- **No utilice papel de aluminio para forrar el cajón calentador.** Éste podría dañar las superficies del interior del cajón calentador.
- **No meta demasiados alimentos en el cajón calentador.** Si lo hace, es posible que el cajón se abra o cierre con dificultad y puede hacer que los alimentos se salgan del cajón o se cuelen por detrás del mismo.

⚠ ADVERTENCIA

No utilice el cajón calentador para secar productos de papel. Si se sobrecalientan, el papel podría incendiarse.

CARACTERÍSTICAS DEL CAJÓN CALENTADOR

- El frontal del cajón y el tirador se encuentran disponibles en acero inoxidable clásico
- El frente integrado admite un panel de madera fabricado a medida
- Resistencia de 850 vatios
- Panel de mandos digitales oculto
- Control de la temperatura preseleccionado y variable
- Apagado automático o funcionamiento ampliado para el modo Sabbath
- Interior de acero inoxidable
- Bandeja de rejillas para almacenar alimentos
- Cubeta extraíble de acero inoxidable
- Guías con rodamientos de extracción total
- Certificado Star-K, por el cual cumple rigurosas normas religiosas
- Certificado CE

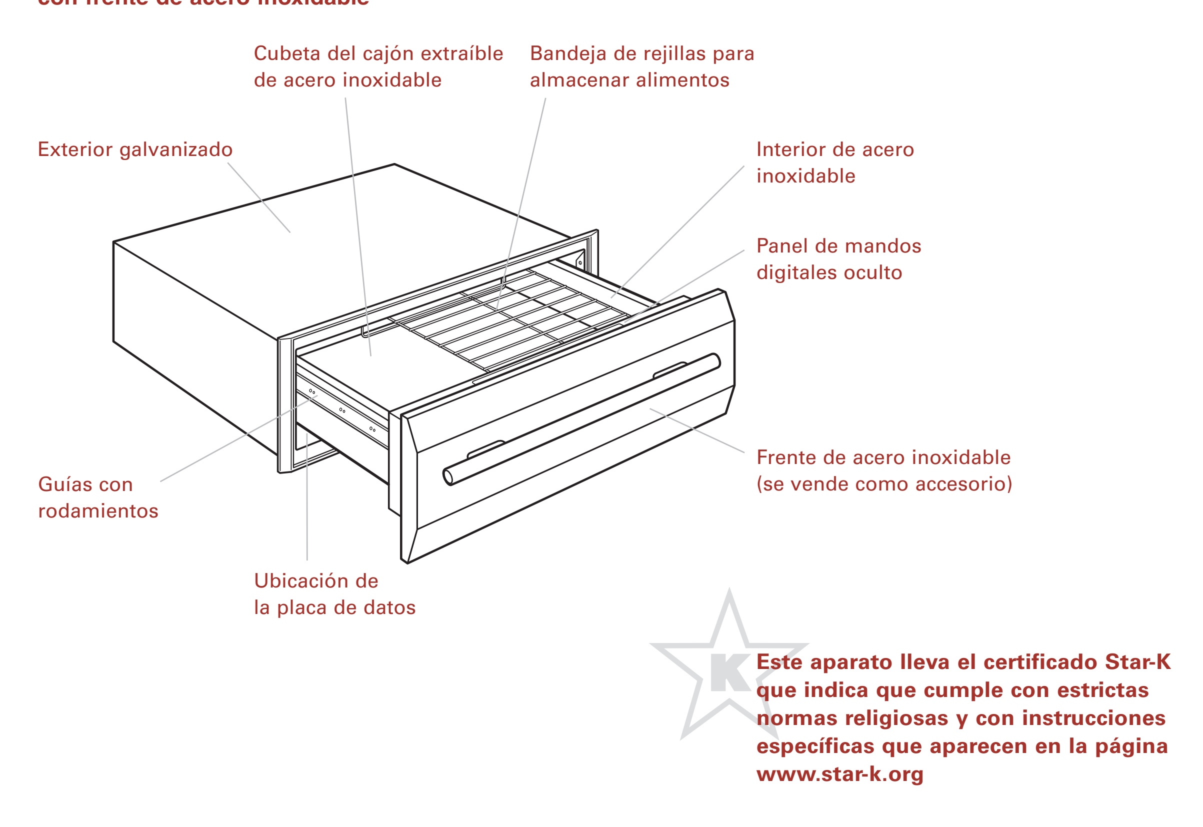
ACCESORIOS OPCIONALES

Los accesorios opcionales están disponibles en su distribuidor de Wolf.

- **WWDFRONT/S –** Frente de acero inoxidable clásico (con tirador)
- **WWDFRONT/I –** Frente integrado (acepta panel de madera hecho a medida)
- **WDHAN/S –** Tirador de acero inoxidable clásico (para frente integrado)
- **WWDPANS –** Juego de seis recipientes con tapas y bandeja

MODELO ICBWWD30

con frente de acero inoxidable



Este aparato lleva el certificado Star-K que indica que cumple con estrictas normas religiosas y con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org

MANDOS DIGITALES

El panel de mandos digitales queda oculto al cerrar el cajón calentador. Si el cajón calentador está abierto, puede ver y tocar los mandos que están situados en la parte superior del cajón, detrás del frente del cajón.

VALORES PREDETERMINADOS

El cajón calentador incluye cuatro configuraciones de temperatura predeterminadas y . Si utiliza los VALORES PREDETERMINADOS, no tendrá que configurar la temperatura ni la hora de manera manual.

Valores predeterminados de la temperatura:

30°C
50°C
70°C
95°C

CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA

Pulse . Seleccione uno de los **VALORES PREDETERMINADOS** o pulse la temperatura y las fechas . Pulse la flecha para subir la temperatura y la flecha para bajar la temperatura. Dos segundos después de seleccionar la temperatura y el tiempo, el indicador de encendido ON se ilumina y se emite un sonido para indicar que la unidad está encendida. Deberá pulsar uno de los **VALORES PREDETERMINADOS** o el icono de temperatura y las flechas, o en los 20 segundos posteriores al encendido de la unidad o, de lo contrario, la unidad se apagará.

Dos segundos después de seleccionar la temperatura, el indicador de encendido ON se ilumina y se emite un sonido para indicar que la unidad está encendida.

PRECALENTAMIENTO

Durante el precalentamiento, las lecturas de temperatura que aparecen en la pantalla alternan entre la temperatura predefinida y la temperatura real. La palabra "**Lo**" aparecerá en la pantalla hasta que la temperatura alcance los 30°C. La unidad emitirá un sonido para indicar que el precalentamiento ha finalizado.

APAGADO AUTOMÁTICO

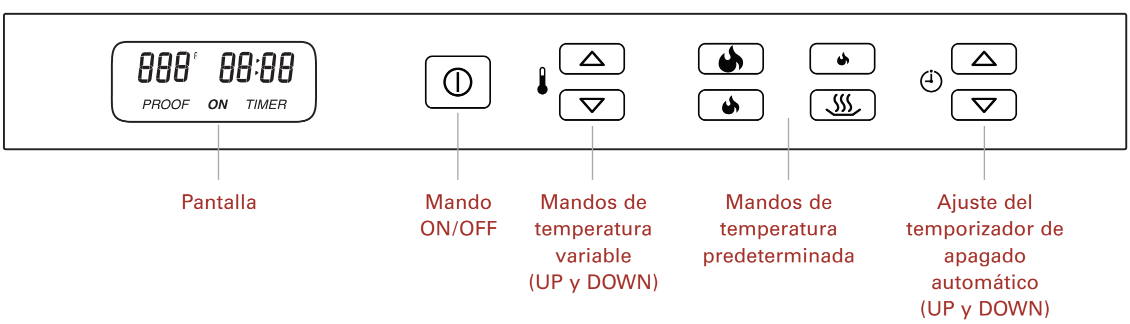
El cajón calentador de Wolf tiene un tiempo de apagado de cuatro horas que viene predeterminado de fábrica. El intervalo de tiempo de apagado automático se puede ajustar desde un minuto hasta 24 horas.

Para ajustar el tiempo de apagado automático:

- El cajón calentador debe estar APAGADO.
- Pulse .
- Pulse uno de los VALORES PREDETERMINADOS; o o pulse la temperatura y las flechas o . Pulse la flecha para subir la temperatura y la fecha para bajar la temperatura.
- Pulse y mantenga pulsada la flecha para aumentar el tiempo de apagado o la flecha para reducir el tiempo de apagado.
- La palabra TIMER se iluminará y el tiempo de apagado automático aparecerá en la pantalla.

ACCESORIOS

Podrá disponer de los accesorios opcionales en el distribuidor de Wolf correspondiente.



Mandos del cajón calentador

MANDOS DIGITALES

PROGRAMACIÓN PREDETERMINADA

Las temperaturas predeterminadas y la configuración del tiempo se pueden ajustar para los VALORES PREDETERMINADOS y .

El rango de temperatura de PRUEBA es 25–40°C. Los VALORES PREDETERMINADOS y se pueden ajustar con un rango de 25–95°C.

Para ajustar la temperatura predeterminada y el tiempo:

- El cajón calentador debe estar APAGADO.
- Pulse .
- Pulse y mantenga pulsado el VALOR PREDETERMINADO o durante cinco segundos. A continuación se iluminará la palabra TIMER y "**4:00**" parpadeará en la pantalla junto con la temperatura. Si desea cambiar la configuración, deberá hacerlo antes de que transcurran 30 segundos. La unidad saldrá del modo de programación predeterminada si no se realiza ningún ajuste en este tiempo.
- Para ajustar la temperatura, pulse y mantenga pulsada la temperatura y la flecha para subir la temperatura o la flecha para bajar la temperatura hasta que aparezca en la pantalla la temperatura predeterminada que desea.
- Para ajustar el tiempo, pulse y mantenga pulsada la flecha para aumentar el tiempo, o la flecha para reducir el tiempo hasta que aparezca en la pantalla el tiempo predeterminado que desea.
- Pulse y mantenga pulsado el VALOR PREDETERMINADO de nuevo durante 5 segundos. Si escucha tres tonos cortos, la configuración del VALOR PREDETERMINADO ha cambiado. Si transcurren 30 segundos antes de que pulse el VALOR PREDETERMINADO, la unidad saldrá del modo de programación predeterminada sin realizar ningún cambio.

MODO **SABBATH**

El modo Sabbath sirve para adaptarse a las normas religiosas de la cultura hebrea, por la cual algunas funciones del cajón calentador deben permanecer desconectadas. En el modo Sabbath, la opción de apagado automático está desactivada permitiendo que el cajón calentador funcione de manera continua.

Para iniciar el modo Sabbath:

- El cajón calentador debe estar APAGADO.
- Pulse y mantenga pulsado durante 5 segundos. A continuación, la palabra "**Sab**" parpadeará en la pantalla transcurridos 5 segundos.
- Mientras la palabra "**Sab**" está parpadeando, seleccione uno de los **VALORES PREDETERMINADOS** o ajuste la temperatura con el botón de temperatura y las fechas, o . Pulse la flecha para subir la temperatura, y la fecha para bajar la temperatura. Si escucha dos tonos significa que el modo Sabbath se ha iniciado.
- En el modo Sabbath, el cajón calentador funcionará de manera continua hasta que pulse . La palabra ON continuará iluminada en la pantalla mientras la unidad se encuentre en el modo Sabbath. En la pantalla no aparecerá ninguna otra lectura.
- Pulse para apagar el cajón calentador y salir del modo Sabbath.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando el modo Sabbath haya comenzado, el apagado automático se desactiva, por lo que la unidad deberá apagarse de manera manual pulsando .

RETROILUMINACIÓN DEL PANEL DE MANDOS

El cajón calentador de Wolf dispone de tres opciones para la retroiluminación del panel de mandos; iluminación apagada en Sabbath, iluminación encendida en Sabbath e iluminación apagada en todos los modos. La retroiluminación está encendida durante el uso normal y apagada en el modo Sabbath.

Para cambiar la retroiluminación del panel de mandos:

- El cajón calentador debe estar APAGADO.
- Pulse y mantenga pulsado el botón de temperatura y las flechas, 🌡 △ y ⏲ △ durante 5 segundos. La configuración actual de la retroiluminación aparecerá en la pantalla.
- Utilice la flecha ⏲ △ para desplazarse por las tres opciones de retroiluminación; **retroiluminación apagada en Sabbath, retroiluminación encendida en Sabbath (50% potencia); y retroiluminación apagada en todos los modos.** Debe seleccionar una opción en 30 segundos. La unidad adoptará la configuración de retroalimentación actual si no selecciona una nueva opción en este tiempo.
- Una vez que haya seleccionado la configuración de retroalimentación que desee, pulse ⏻ para guardar la configuración.

PANTALLA DE TEMPERATURA

La temperatura del cajón calentador se puede cambiar de grados Fahrenheit (F) a Celsius (C) o viceversa.

Para convertir los grados de temperatura:

- El cajón calentador debe estar APAGADO.
- Pulse y mantenga pulsado el botón de temperatura y las flechas, 🌡 △ y ▽ durante 5 segundos.
- Transcurridos 5 segundos, la unidad emitirá un sonido, la retroiluminación se encenderá y aparecerá F o C en la pantalla, dependiendo de la configuración actual de la pantalla.
- Pulse el icono de temperatura y la fecha, 🌡 △ o ▽, para seleccionar Fahrenheit (F) o Celsius (C).
- Una vez que haya seleccionado la configuración de temperatura que desee, pulse ⏻ para guardar la configuración.

ANTES DE UTILIZAR LA UNIDAD POR PRIMERA VEZ

- Retire toda la documentación y los materiales de embalaje del cajón calentador.
- Limpie a fondo el cajón calentador con agua caliente y detergente suave. Aclare el cajón y séquelo con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasas que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación.
- Aplique un abrillantador para superficies de acero inoxidable para proteger el acabado y proporcionar brillo a la superficie exterior del cajón calentador. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 28.

FUNCIONAMIENTO DEL CAJÓN CALENTADOR

- Cuando lo utilice por primera vez, introduzca comida caliente. El cajón calentador mantendrá los alimentos calientes a la temperatura adecuada para servirlos. No utilice el cajón calentador para calentar alimentos fríos excepto para comprobar el estado de la masa con levadura, galletas crujientes, patatas fritas o cereales.
- Debe precalentar siempre el cajón calentador. Los tiempos de precalentamiento son los siguientes:
  - 4 minutos para
  - 7 minutos para
  - 13 minutos para 

  NOTA: No es necesario precalentar el cajón calentador para comprobar el estado de los alimentos.
- Para calentar los alimentos en recipientes de cristal y de cerámica resistentes al calor, es posible que necesite más temperatura que para calentar alimentos en recipientes metálicos.
- Si abre el cajón repetidamente, dejará que salga el aire caliente haciendo que los alimentos se enfríen.
- Si introduce muchos alimentos, es posible que deba seleccionar una temperatura más alta y tapar algunos de los alimentos cocinados.
- Los alimentos deben mantenerse calientes en el recipiente que ha utilizado para cocinarlos o puede cambiarlos a un plato de servir resistente al calor antes de colocarlos en el cajón calentador.
- Quite las cucharas de servir etc., antes de colocar los recipientes con los alimentos en el cajón calentador.
- Puede utilizar papel de aluminio para tapar los alimentos con el fin de aumentar el vapor que generen.
- Los recipientes o envoltorios de plástico se pueden derretir al introducirlos en el cajón calentador o al entrar en contacto con los utensilios calientes del mismo. El plástico fundido es difícil de eliminar y su reparación no está incluida en la garantía.

BANDEJA DEL CAJÓN CALENTADOR

La bandeja de rejillas se puede introducir en el cajón calentador de delante hacia atrás y le permitirá almacenar el doble de alimentos.

Cuando esté colocando alimentos cocinados y calientes y platos de servir vacíos y calientes al mismo tiempo, coloque los platos de servir en la parte inferior del cajón calentador y coloque los alimentos en la bandeja.

NOTA IMPORTANTE: Precaliente siempre el cajón calentador con la bandeja colocada en su lugar.

CUBETA DEL CAJÓN CALENTADOR

La cubeta de acero inoxidable del cajón calentador es extraíble para que se pueda limpiar con facilidad. Para extraerla, abra totalmente el cajón calentador. Deslice la punta de los dedos por debajo de los bordes laterales derecho e izquierdo de la cubeta. Tire de la cubeta hacia arriba asegurándose de que todos los bordes están fuera de la unidad.

Para cambiar la cubeta del cajón calentador, abra el cajón calentador totalmente. La cubeta debe introducirse de tal manera que la parte trasera tenga los agujeros para el ventilador. Coloque los bordes de la cubeta en los rieles del marco del cajón. Abra y cierre el cajón completamente para comprobar si funciona de manera correcta.

RECOMENDACIONES DE **MANTENIMIENTO**

COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Frente del cajón (acero inoxidable)	Aunque el acero inoxidable es resistente a la mayoría de las manchas, no es totalmente impermeable y también puede dañarse. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente. **Limpieza exterior:** Para limpiar la superficie exterior del modelo con frente de acero inoxidable clásico o de platino, utilice un producto de limpieza para el acero inoxidable suave y no abrasivo y aplíquelo con un paño también suave que no deje pelusas. Para que el cajón adquiera un brillo natural en cualquier tipo de acabado, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, con una gamuza seca para pulir. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable. **Desengrasantes con pulverizador:** Limpie las huellas y las salpicaduras de grasa. Eche el líquido en un paño y limpie la superficie. Séquelo inmediatamente para evitar que se raye. **Manchas de agua resistentes:** Utilice vinagre blanco y agua. No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente. No utilice estropajos de lana de acero.
Cubeta del cajón (acero inoxidable)	Aunque el acero inoxidable es resistente a la mayoría de las manchas, no es totalmente impermeable y puede resultar dañado. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente. **Desengrasantes con pulverizador:** Limpie las huellas y las salpicaduras de grasa. Eche el líquido en un paño y limpie la superficie. Séquelo inmediatamente para evitar que se raye. **Manchas de agua resistentes:** Utilice vinagre blanco y agua. No utilice productos de limpieza abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente. No utilice estropajos de lana de acero.
Bandeja del cajón (cromo)	**Mantenimiento general:** Limpie la bandeja con detergente suave y agua. Después de limpiarla, aclárela con agua limpia y séquela bien con un paño también limpio.
Panel de mandos (policarbonato)	**Mantenimiento general:** Tenga cuidado de no mojar el panel de mandos. Aunque están sellados herméticamente, la excesiva humedad puede dañar los mandos. Utilice un producto de limpieza para cristal para eliminar las huellas, las manchas etc. de la superficie del panel de mandos. Eche el producto de limpieza sobre un paño antes de aplicarlo sobre el panel.

NOTA IMPORTANTE: Asegúrese de que el cajón calentador está apagado y que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquiera de la piezas de la unidad.

GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
El cajón calentador no funciona	Compruebe que los fusibles o el cortacircuitos no están fundidos. Cambie el fusible o reinicie el cortacircuitos. Es posible que el cajón calentador no esté enchufado. Enchúfelo.
El cajón calentador no se desliza con suavidad	Los rodamientos están desalineados. Abra el cajón totalmente y ciérrelo totalmente para alinearlo. Ha introducido demasiado peso en el cajón calentador o el peso no está equilibrado. Reduzca el peso a menos de 34 kg o redistribuya los alimentos.
Hay demasiada condensación	Hay líquido en la cubeta del cajón calentador. Retire el líquido. Los alimentos no están tapados. Tape los alimentos con una tapadera o con papel de aluminio. La temperatura es demasiado alta. Baje los grados de temperatura.
No se produce calor en el modo de comprobación de los alimentos.	La temperatura ambiente puede evitar que se encienda el termostato. Compruebe que la palabra PROOF está iluminada en la pantalla del panel de mandos.
La comida se seca en el modo de comprobación de los alimentos	Tape los alimentos con una tapadera o con papel de aluminio.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
www.sub-zero.eu.com

INFORMACIÓN DE **MANTENIMIENTO**

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
www.sub-zero.eu.com

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie del cajón calentador. Esta información se muestra en la placa de datos del producto situada en la parte izquierda delantera del armario interior. Para ver la placa de datos, es necesario abrir el cajón totalmente. Consulte la ilustración de la página 19. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo ______________________

Número de serie ______________________

Fecha de instalación ______________________

Distribuidor de Wolf y teléfono

____

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al distribuidor regional o al distribuidor de Wolf, consulte las Guía de localización y solución de problemas en la página 29. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no esté desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.



Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions MISE EN GARDE et AVERTISSEMENT, destinées à vous fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

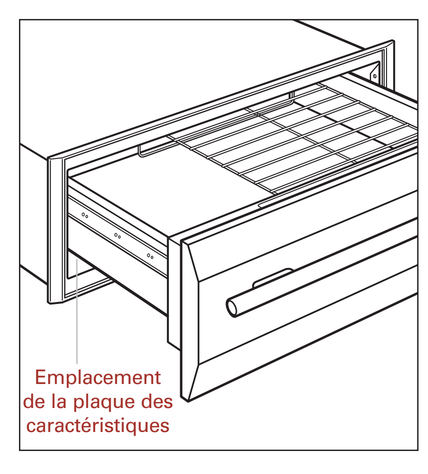
MERCI

Votre achat d'un tiroir chauffant Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué un tiroir chauffant en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Avant de commencer à utiliser votre tiroir chauffant, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. En effet, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les consignes d'entretien qui s'appliquent au tiroir chauffant Wolf.

Si vous devez contacter le service après-vente, reportez-vous aux numéros de modèle et de série du tiroir chauffant. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur la partie avant gauche de la base de l'élément intérieur. Pour accéder à la plaque des caractéristiques, vous devez ouvrir complètement le tiroir. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Site Internet : wolfappliance.com



Emplacement de la plaque des caractéristiques

CE QU'IL **FAUT FAIRE**

- **REMARQUE IMPORTANTE : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- **Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure,** lisez avec attention ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouveau tiroir chauffant.
- **Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et entretenu.** Il doit être correctement installé par un technicien qualifié. Demandez au poseur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible afin que vous sachiez où couper l'alimentation électrique.
- **Avant de procéder à un quelconque dépannage, débranchez le tiroir chauffant ou coupez son alimentation électrique** en désactivant le disjoncteur ou en enlevant le fusible.
- **Assurez-vous que les piles de serviettes ne dépassent pas la hauteur des côtés du bac du tiroir.** Les serviettes dépassant cette hauteur pourraient se décolorer.
- **La fonction du tiroir chauffant est de maintenir les denrées cuites chaudes** à la température à laquelle elles doivent être servies et d'apprêter la pâte levée. Les denrées froides ne peuvent pas être complètement chauffées ou cuites dans le tiroir chauffant.
- **Assurez-vous que le tiroir chauffant est installé en toute sécurité** dans un élément de cuisine solidement fixé.
- **Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le tiroir chauffant.** Ouvrez partiellement le tiroir chauffant et laissez l'air chaud s'en échapper avant de retirer les denrées ou de les placer à l'intérieur.
- **Placez toujours la grille porte-récipients à la position voulue tandis que le tiroir chauffant est froid.**
- **Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les produits du tiroir chauffant.** Des poignées mouillées ou humides pourraient provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.

CE QU'IL **NE FAUT PAS FAIRE**

- **N'utilisez pas le tiroir chauffant si le panneau avant n'a pas été installé.**
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce du tiroir chauffant** sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à un centre de service Wolf agréé.
- **Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance** à proximité du tiroir chauffant en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil ou à se cacher à l'intérieur. Ne les laissez pas jouer avec le tiroir chauffant.
- **Ne laissez jamais le tiroir chauffant ouvert** lorsque vous n'êtes pas à proximité.
- **N'utilisez jamais le tiroir chauffant ou autres appareils ménagers pour chauffer la pièce.**
- **N'utilisez pas de vêtements amples ou qui pendent lorsque** vous utilisez cet appareil.
- **Ne placez pas de charge de plus de** 34 kg dans le tiroir chauffant.
- **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence** ou autres produits ou liquides inflammables à proximité de cette appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **Ne touchez pas la résistance chauffante ou la surface intérieure** du tiroir chauffant. Ces surfaces pourraient être suffisamment chaudes pour vous brûler. Rappel : Les surfaces intérieures du tiroir chauffant peuvent être très chaudes lorsque le tiroir est ouvert.
- **Ne chauffez pas de contenants de denrées fermés.** De la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et entraîner de graves blessures.
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir chauffant.** Vous pourriez endommager les surfaces intérieures.
- **Ne remplissez pas excessivement le tiroir chauffant.** Vous pourriez avoir de la difficulté à ouvrir ou à fermer le tiroir, et des articles pourraient tomber du tiroir ou derrière le tiroir.

⚠AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le tiroir chauffant pour sécher des produits de papier. S'ils surchauffent, ils pourraient prendre feu.

CARACTERISTIQUES DU TIROIR CHAUFFANT

- Façade de tiroir en acier inoxydable et poignée proposée avec finition en acier inoxydable Classique
- Façade de tiroir intégrée pour autoriser l'utilisation d'un panneau de bois sur mesure
- Résistance chauffante de 850 watts
- Panneau de commandes électroniques à effleurement dissimulé
- Commande des températures prédéfinies et variables
- Arrêt automatique prédéfini ou fonctionnement prolongé en mode Sabbat
- Intérieur en acier inoxydable
- Grille porte-récipients de denrées
- Bac du tiroir amovible en acier inoxydable
- Coulisses de tiroir à roulements à billes et à extension complète
- Certifié par Star-K pour se conformer aux exigences religieuses
- Conformité européenne

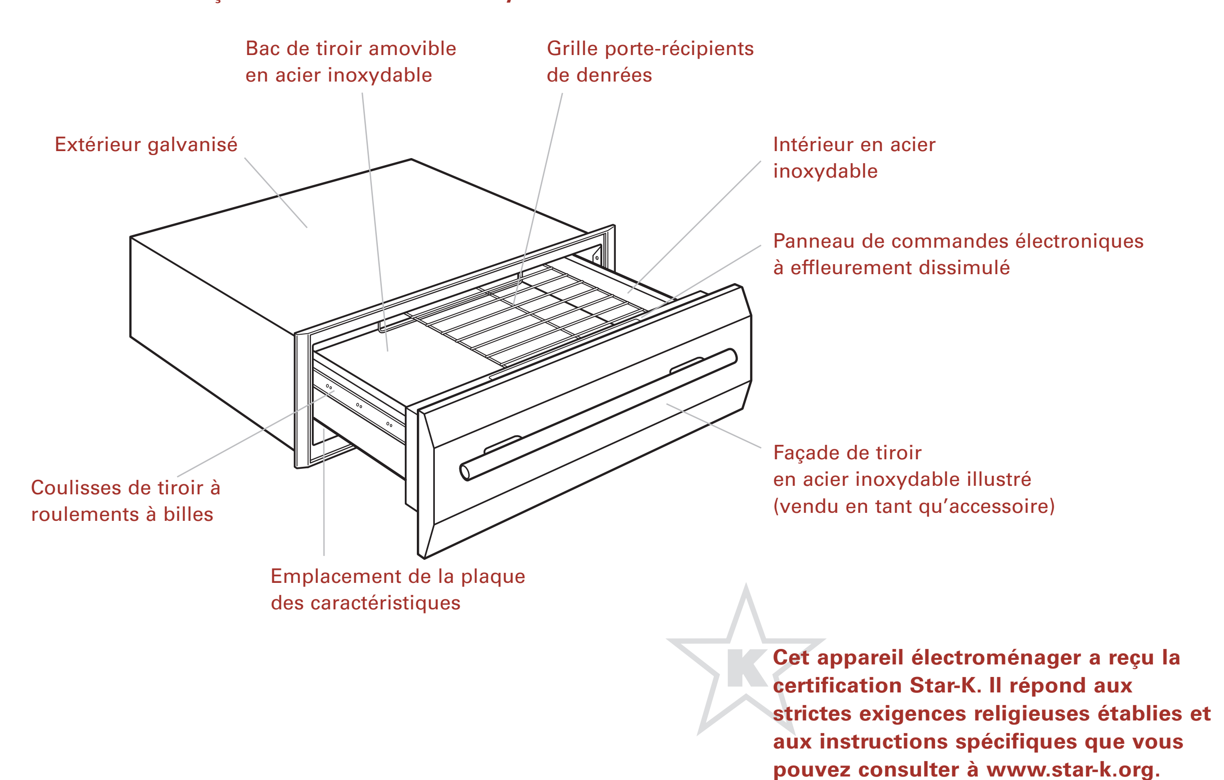
ACCESSOIRES PROPOSES EN OPTION

Ces accessoires sont proposés en option chez votre dépositaire Wolf.

- **WWDFRONT/S –** façade de tiroir en acier inoxydable Classique (avec poignée)
- **WWDFRONT/I –** façade de tiroir intégrée (montée avec panneau en bois sur mesure)
- **WDHAN/S –** poignée en acier inoxydable Classique (pour façade de tiroir intégrée)
- **WWDPANS –** ensemble de six contenants avec couvercle et grille porte-récipients

MODELE ICBWWD30

illustré avec façade de tiroir en acier inoxydable



Cet appareil électroménager a reçu la certification Star-K. Il répond aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

COMMANDES ELECTRONIQUES

Le panneau de commandes électroniques à effleurement est dissimulé lorsque le tiroir est fermé. Lorsque le tiroir est ouvert, les commandes sont accessibles sur la partie supérieure, juste derrière la façade de tiroir.

ACCESSOIRES

Des accessoires sont proposés en option chez votre dépositaire Wolf.

TEMPERATURES PREDEFINIES

Votre tiroir chauffant comprend quatre températures prédéfinies , et . L'utilisation de ces TEMPERATURES PREDEFINIES élimine le besoin de régler manuellement la température et le délai.

Températures prédéfinies :

30 ˚C
50 ˚C
70 ˚C
95 ˚C

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Touchez . Sélectionnez l'une des **TEMPERATURES PREDEFINIES** ou touchez la température, ou la flèche . Touchez la flèche pour augmenter la température et la flèche pour la diminuer. Deux secondes après la sélection de la température/ délai, le voyant ON s'allume et un bip est émis indiquant que l'appareil est en marche. Vous devez appuyer sur l'une des **TEMPERATURES PREDEFINIES**, sur la température ou sur la flèche ou sur dans les 20 secondes suivant la mise en marche de l'appareil sinon, son fonctionnement s'arrêtera automatiquement.

Deux secondes après la sélection de la température, le voyant ON s'allume et un bip est émis indiquant que l'appareil est en marche.

PRECHAUFFAGE

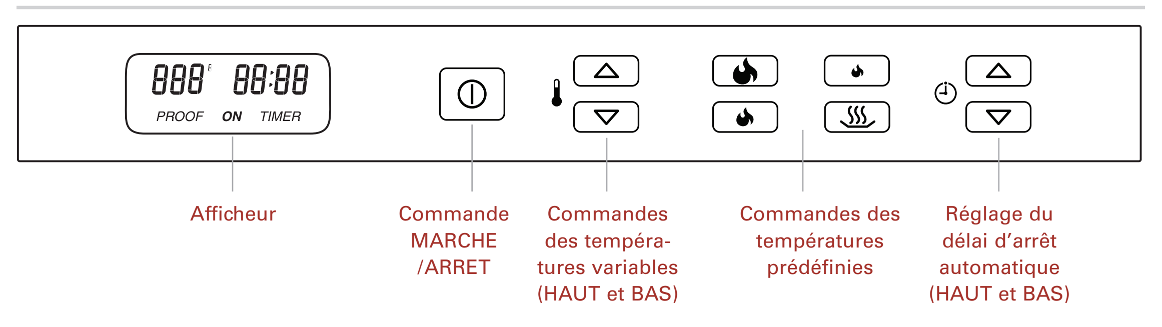
Pendant le préchauffage, l'afficheur indique par alternance la température prédéfinie et la température actuelle. Le mot « **Lo** » s'affiche jusqu'à ce que la température atteigne 30 ˚C. L'appareil émet alors un bip pour indiquer que le préchauffage est terminé.

ARRET AUTOMATIQUE

Votre tiroir chauffant Wolf est doté d'une fonction d'arrêt automatique qui a été réglée à quatre heures. Ce délai d'arrêt automatique peut être réglé de une minute à 24 heures.

Pour régler le délai d'arrêt automatique :

- Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être ARRÊTÉ.
- Touchez .
- Touchez l'une des TEMPERATURES PREDEFINIES ou ou touchez la température ou la flèche . Touchez la flèche pour augmenter la température et la flèche pour la diminuer.
- Touchez et maintenez votre doigt sur la flèche pour augmenter le délai ou sur la flèche pour le diminuer.
- Le mot TIMER s'allume et le délai d'arrêt automatique apparaît dans l'afficheur.



Panneau des commandes du tiroir chauffant

COMMANDES ELECTRONIQUES

PROGRAMMATION DES REGLAGES PREDEFINIS

Les réglages des températures et du délai prédéfinis associés à [ ] [ ] [ ] [ ] et aux TEMPERATURES PREDEFINIES peuvent être modifiés.

La plage de température PROOF (LEVEE DE PATE) est de 25 – 40 ˚C. Les TEMPERATURES PREDEFINIES [ ] [ ] [ ] et [ ] peuvent être modifiées selon une plage de 25 – 95 ˚C.

Pour modifier les réglages des températures et du délai prédéfinis :

- Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être ARRÊTÉ.
- Touchez [ ].
- Touchez et maintenez votre doigt sur la TEMPERATURE PREDEFINIE voulue, [ ] [ ] [ ] ou [ ] sur pendant 5 secondes. Le mot TIMER s'allume et « **4:00** » clignote dans l'afficheur qui indique également la température. Les modifications des réglages doivent être effectuées dans les 30 secondes. L'appareil abandonne le mode de programmation des réglages prédéfinis si aucune modification n'est effectuée pendant ce délai.
- Pour modifier la température, touchez et maintenez votre doigt sur la température, sur la flèche [ ] pour augmenter ou sur la flèche [ ] pour la diminuer jusqu'à ce que la température prédéfinie voulue s'affiche.
- Pour modifier le réglage du délai, touchez et maintenez votre doigt sur la flèche [ ] pour augmenter le délai ou [ ] sur la flèche pour le diminuer jusqu'à ce que le délai prédéfini voulu s'affiche.
- Touchez et maintenez à nouveau votre doigt sur la TEMPERATURE PREDEFINIE modifiée pendant 5 secondes. L'émission de trois sons brefs indique que les réglages des TEMPERATURES PREDEFINIES ont été modifiés. Si 30 secondes s'écoulent avant que vous touchiez et mainteniez votre doigt sur la TEMPERATURE PREDEFINIE, l'appareil abandonne le mode de programmation des réglages prédéfinis sans qu'aucune modification n'ait été apportée.

MODE SABBAT

Le mode Sabbat est utilisé pour observer certains rites religieux exigeant que certaines des fonctions du tiroir chauffant soient désactivées. Ainsi, en mode Sabbat, la fonction d'arrêt automatique est désactivée, ce qui permet au tiroir chauffant de fonctionner en permanence.

Pour activer le mode Sabbat :

- Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être arrêté.
- Touchez et maintenez votre doigt sur la touche [ ] pendant 5 secondes. Le mot « **Sab** » clignote dans l'afficheur après 5 secondes.
- Pendant que le mot « **Sab** » clignote, sélectionnez l'une des **TEMPERATURES PREDEFINIES** ou réglez la température avec la touche de température, avec les flèches [ ] ou [ ]. Touchez la flèche [ ] pour augmenter la température et la flèche [ ] pour la diminuer. L'émission de deux sons indique que le mode Sabbat a été activé.
- En mode Sabbat, le tiroir chauffant fonctionne en permanence jusqu'à ce que vous touchiez [ ]. Le mot ON demeure allumé dans l'afficheur tant que l'appareil est en mode Sabbat. Aucune autre donnée n'apparaît dans l'afficheur.
- Touchez [ ] pour arrêter le fonctionnement du tiroir chauffant et quitter le mode Sabbat.

⚠ CAUTION

Lorsque le mode Sabbat s'active, le mode d'arrêt automatique se désactive et l'arrêt du fonctionnement de l'appareil doit s'effectuer manuellement en touchant [ ].

RETROECLAIRAGE DU PANNEAU DES COMMANDES

La fonction de rétroéclairage du panneau des commandes du tiroir chauffant Wolf a trois options : backlight off in Sabbath (rétroéclairage éteint en mode Sabbat), backlight on in Sabbath (rétroéclairage allumé en mode Sabbat) et backlight off in all mode (rétroéclairage éteint pour tous les modes). Par défaut, le rétroéclairage est activé (ON) lorsque le tiroir est utilisé normalement et désactivé (OFF) en mode Sabbat.

Pour modifier le rétroéclairage du panneau des commandes :

- Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être ARRÊTÉ.
- Touchez et maintenez votre doigt sur la température, sur la flèche et sur la flèche sur la flèche pendant 5 secondes. Le réglage actuel du rétroéclairage apparaît dans l'afficheur.
- Utilisez la flèche pour faire défiler les trois options de rétroéclairage : **rétroéclairage éteint en mode Sabbat, rétroéclairage allumé en mode Sabbat (alimentation de 50%) et rétroéclairage éteint pour tous les modes.** La sélection doit être effectuée dans les 30 secondes. Par défaut, l'appareil se met au réglage de rétroéclairage actuel si une nouvelle sélection n'est pas effectuée pendant ce délai.
- Tandis que le réglage de rétroéclairage voulu est sélectionné, touchez afin de sauvegarder le réglage.

AFFICHEUR DES **TEMPERATURES**

Vous pouvez faire passer l'afficheur des températures du tiroir chauffant des degrés Fahrenheit (F) aux degrés Celsius (C) et inversement.

Pour modifier l'afficheur des températures :

- Le fonctionnement du tiroir chauffant doit être arrêté.
- Touchez et maintenez votre doigt sur la température sur les flèches et pendant 5 secondes.
- Après 5 secondes, l'appareil émet un bip, le rétroéclairage s'allume et F ou C apparaît, selon le réglage de l'affichage actuel.
- Touchez la température la flèche ou pour sélectionner Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
- Tandis que le réglage de l'affichage de la température voulue est sélectionné, touchez afin de sauvegarder le réglage.

AVANT D'UTILISER LE TIROIR CHAUFFANT POUR LA **PREMIERE FOIS**

- Enlevez toute la documentation et tout le matériel d'emballage de l'intérieur du tiroir chauffant.
- Nettoyez minutieusement le tiroir chauffant avec de l'eau chaude et un détergent doux. Rincez-le et séchez-le avec un torchon doux. Vous enlèverez ainsi toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication.
- Appliquez un produit à polir l'acier inoxydable afin de protéger la finition et de lustrer l'extérieur de votre tiroir chauffant. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 42.

FONCTIONNEMENT DU TIROIR CHAUFFANT

- Commencez toujours avec les denrées chaudes. Le tiroir chauffant maintiendra les denrées chaudes à la température à laquelle elles doivent être servies. N'utilisez pas le tiroir chauffant pour chauffer des denrées froides, sauf pour faire lever la pâte ou rendre les biscuits salés, les chips ou les céréales sèches croustillantes.
- Préchauffez toujours le tiroir chauffant. Utilisez les délais de préchauffage suivants :
  - 4 minutes pour
  - 7 minutes pour
  - 13 minutes pour

  REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de préchauffer le tiroir chauffant pour faire lever la pâte.
- Les contenants en verre résistant à la chaleur et en vitrocéramique pourraient exiger des températures plus élevées par rapport aux contenants de nourriture en métal.
- Les ouvertures répétées du tiroir chauffant laisseront l'air chaud s'échapper, ce qui refroidira les denrées.
- Avec des charges importantes, il pourrait se révéler nécessaire d'utiliser des températures plus élevées et de couvrir certaines denrées cuites.
- Les denrées devraient être conservées chaudes dans le récipient de cuisson ou transférées dans un plat de service résistant à la chaleur avant d'être placées dans le tiroir chauffant.
- Enlevez les cuillères à servir, etc., avant de placer les contenants de denrées dans le tiroir chauffant.
- Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour recouvrir la nourriture afin d'augmenter la teneur en humidité.
- Les contenants en plastique ou le film étirable fondront s'ils sont mis en contact avec le tiroir chauffant ou les ustensiles chaudes utilisées dans le tiroir. Le plastique fondu peut être difficile à enlever et cette condition n'est pas couverte par la garantie.

GRILLE PORTE-RÉCIPIENTS DU TIROIR CHAUFFANT

La grille porte-récipients se place sur toute la profondeur du tiroir chauffant et vous permet d'empiler deux fois plus de produits.

Lorsque vous souhaitez maintenir simultanément au chaud des denrées cuites et des plats de service vides, placez les plats de service dans le bas du tiroir et les denrées sur la grille.

REMARQUE IMPORTANTE : Préchauffez toujours le tiroir chauffant avec la grille porte-récipients en place.

BAC DU TIROIR CHAUFFANT

Le bac en acier inoxydable du tiroir chauffant est amovible pour autoriser le nettoyage. Pour l'enlever, ouvrez complètement le tiroir. Glissez le bout de vos doigts sous les bords droit et gauche du bac. Soulevez fermement le bac en vous assurant que tous les bords sont dégagés de l'intérieur de l'appareil.

Pour remettre le bac du tiroir chauffant en place, ouvrez complètement le tiroir. Insérez le bac de sorte que les orifices de ventilation se trouvent sur la paroi arrière. Placez les bords du bac sur les rails latéraux du cadre du tiroir. Ouvrez et fermez le tiroir complètement pour vérifier le fonctionnement.

RECOMMANDATIONS **D'ENTRETIEN**

COMPOSANT	CONSIGNES D'ENTRETIEN
Façade de tiroir (acier inoxydable)	Même si l'acier inoxydable résiste à la plupart des taches, il peut subir certains dommages. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent piqueter et tacher la surface. Enlevez toujours immédiatement ces ingrédients s'ils ont été renversés. **Nettoyage extérieur :** Pour nettoyer les surfaces extérieures d'un modèle en acier inoxydable Classique ou Platine, utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable du type Signature Polish (voir remarque), que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de mettre en valeur le lustre naturel des trois finitions, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre trempé dans de l'eau, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal. **Produits dégraissants en vaporisateur :** Enlèvent les traces de doigts et les éclaboussures de produits graisseux. Aspergez un torchon avec le produit et essuyez la surface. Essuyez immédiatement jusqu'à ce que la surface soit sèche afin d'éviter les traînées. **Taches d'eau dure :** Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs (p. ex. Comet ou Soft Scrub), ils érafleraient la surface de façon permanente. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier.
Bac du tiroir (acier inoxydable)	Même si l'acier inoxydable résiste à la plupart des taches, il peut subir certains dommages. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent piqueter et tacher la surface. Enlevez toujours immédiatement ces ingrédients s'ils ont été renversés. **Produits dégraissants en vaporisateur :** Enlèvent les traces de doigts et les éclaboussures de produits graisseux. Aspergez un torchon avec le produit et essuyez la surface. Essuyez immédiatement jusqu'à ce que la surface soit sèche afin d'éviter les traînées. **Taches d'eau dure :** Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs (p. ex. Comet ou Soft Scrub), ils érafleraient la surface de façon permanente. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier.
Grille porte-récipients du tiroir (chrome)	**Entretien régulier :** Lavez le porte-récipients à l'eau chaude avec un détergent doux. Ensuite, rincez à l'eau propre et séchez complètement avec un chiffon propre.
Panneau des commandes (polycarbonate)	**Entretien régulier :** Attention à ne pas submerger d'eau le panneau des commandes. Même si les commandes sont étanches, l'humidité excessive peut les endommager. Utilisez un nettoyant pour verre pour enlever les traces de doigts, les ingrédients renversés, etc. de la surface du panneau des commandes. Aspergez tout d'abord un chiffon avec le nettoyant avant d'essuyer le panneau.

REMARQUE : Assurez-vous que le fonctionnement du tiroir chauffant est arrêté et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer un quelconque composant de l'appareil.

GUIDE DE **DEPISTAGE DES PANNES**

PROBLEME	SOLUTION POSSIBLE
Le tiroir chauffant ne fonctionne pas	Il se pourrait que le fusible ait sauté ou que le disjoncteur ait grillé. Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Le tiroir chauffant n'est peut-être pas branché. Branchez-le.
Le tiroir chauffant ne coulisse pas aisément	Les roulements à billes sont désalignés. Ouvrez et refermez complètement le tiroir pour réaligner les roulements. Le tiroir chauffant est surchargé ou la charge n'est pas équilibrée. Réduisez la charge à moins de 34 kg ou répartissez le contenu.
Condensation excessive	Du liquide se trouve dans le bac du tiroir chauffant. Retirez le liquide. Les denrées ne sont pas couvertes. Couvrez les denrées avec un couvercle ou une feuille d'aluminium. Le réglage de la température est trop élevé. Sélectionnez un réglage inférieur.
Le réglage du mode levé de pâte ne dégage aucune chaleur	La température de la pièce peut empêcher le thermostat de s'enclencher. Vérifiez si PROOF est allumé dans l'afficheur du panneau des commandes.
Les denrées sèchent avec ce réglage du mode levé de pâte	Couvrez les denrées avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.

INFORMATION DE CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com

SERVICE APRES-VENTE

INFORMATION DE CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com

Lorsque vous demandez de l'information, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre tiroir chauffant. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur la partie avant gauche de la base de l'élément intérieur. Pour accéder à la plaque des caractéristiques, vous devez ouvrir complètement le tiroir. Reportez-vous à l'illustration figurant à la page 33. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle ______________________

Numéro de série ______________________

Date d'installation ______________________

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf

____

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre dépositaire Wolf ou votre distributeur régional, reportez-vous au Guide de dépistage des pannes, page 43. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne de courant peut également provoquer une défaillance du fonctionnement.



Man mano che leggete le informazioni sull'uso e la manutenzione, prestate attenzione ai simboli di ATTENZIONE ed AVVERTENZA. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

⚠ ATTENZIONE

Segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non ci si attenga a queste istruzioni.

⚠ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte, qualora non ci si attenga alle precauzioni.

Inoltre, queste informazioni potrebbero segnalare una NOTA IMPORTANTE che evidenzia informazioni particolarmente importanti.

GRAZIE

Il vostro acquisto di un cassetto scaldavivande Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo progettato e costruito il vostro cassetto scaldavivande con materiali e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Prima di cominciare ad usare il cassetto scandavivande, consigliamo di leggere con attenzione le informazioni sull'utilizzo e la manutenzione. Prendere dimestichezza con le misure di sicurezza, le funzioni, il funzionamento ed i consigli per la manutenzione del cassetto scandavivande Wolf.

Se fosse necessaria assistenza, fare riferimento al modello e al numero di serie del cassetto scaldavivande. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, situata sulla parte anteriore sinistra del mobile interno. Per accedere all'etichetta identificativa occorre aprire completamente il cassetto. Vedere l'illustrazione che segue.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com



Posizione dell'etichetta riportante i valori nominali

COSA **FARE**

- **NOTA IMPORTANTE: leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.**
- **Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo cassetto scaldavivande** per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Garantire procedure adeguate per l'installazione e la manutenzione.** Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico. Chiedere all'addetto all'installazione di indicare la posizione dell'interruttore automatico o del fusibile qualora sia necessario scollegare l'unità.
- **Prima di effettuare un intervento di manutenzione, staccare o scollegare l'alimentazione** per il cassetto scaldavivande spegnendo l'interruttore automatico o rimuovendo il fusibile.
- **Accertarsi che gli asciugamani siano accatastati ad un'altezza non superiore alla vaschetta del cassetto,** onde evitarne la discolorazione.
- **Lo scopo del cassetto scaldavivande è tenere cibo cotto e caldo** alla temperatura di portata, consentire la lievitazione di pasta. Non è possibile riscaldare completamente cibo freddo o cucinarlo nel cassetto scaldavivande.
- **Accertarsi che il cassetto scaldavivande sia installato correttamente** in un mobile ben fissato.
- **Aprire il cassetto scaldavivande con attenzione.** Aprire parzialmente il cassetto scaldavivande per consentire la fuoriuscita dell'aria calda prima di togliere o sostituire il cibo all'interno del cassetto.
- **Regolare la posizione della griglia quando il cassetto scaldavivande non è caldo.**
- **Usare sempre presine asciutte per rimuovere i piatti dal cassetto scaldavivande.** Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.

COSA **NON FARE**

- **Azionare il cassetto scaldavivande solo dopo aver installato il pannello anteriore.**
- **Non riparare né sostituire alcuna parte del cassetto scaldavivande** a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Gli interventi di assistenza vanno richiesti ad un centro di assistenza autorizzato Wolf.
- **Con il cassetto scaldavivande in uso non lasciare bambini soli** in prossimità dello stesso. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sul cassetto scaldavivande o di nascondersi nello stesso. Impedire a bambini di giocare con il cassetto scaldavivande.
- **Prima di allontanarsi, chiudere sempre il** cassetto scaldavivande.
- **Non usare mai il cassetto scaldavivande o altri elettrodomestici per riscaldare una stanza.**
- **Utilizzando questo elettrodomestico,** indossare indumenti aderenti.
- **Non poggiare nel cassetto scaldavivande** un peso superiore a 34 kg.
- **Non conservare o usare benzina** o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- **Non toccare l'elemento riscaldante o la superficie interna** del cassetto scaldavivande. Queste superfici potrebbero causare ustioni. Nota: all'apertura del cassetto scaldavivande le superfici interne del cassetto potrebbero essere molto calde.
- **Non riscaldare contenitori di alimentari chiusi.** La pressione che viene ad accumularsi all'interno del contenitore potrebbe farlo scoppiare e causare gravi ustioni.
- **Non usare carta stagnola per rivestire il cassetto scaldavivande.** Questo potrebbe causare danni alle superfici interne del cassetto scandavivande.
- **Non riempire troppo il cassetto scaldavivande.** Questo potrebbe rendere difficile l'apertura o la chiusura del cassetto, provocando la caduta di cibo dal cassetto o dietro il cassetto.

⚠ AVVERTENZA

Non usare il cassetto scandavivande per asciugare prodotti in carta. Se surriscaldati, i prodotti in carta potrebbero prendere fuoco.

FUNZIONI DEL CASSETTO SCALDAVIVANDE

- Mascherina anteriore ed impugnatura del cassetto disponibile nella classica finitura in acciaio inossidabile
- La mascherina anteriore integrata consente l'inserimento di un pannello in legno su misura
- Elemento riscaldante da 850 watt
- Pannello elettronico a controllo tattile nascosto
- Controllo temperatura prestabilito e variabile
- Funzionamento con spegnimento automatico prestabilito o continuato nella modalità giorno sabbatico
- Interno in acciaio inossidabile
- Griglia per stratificare
- Vaschetta in acciaio inossidabile rimovibile
- Guide a sfera completamente estendibili
- Certificato da Star-K per soddisfare particolari usanze religiose
- Certificato CE

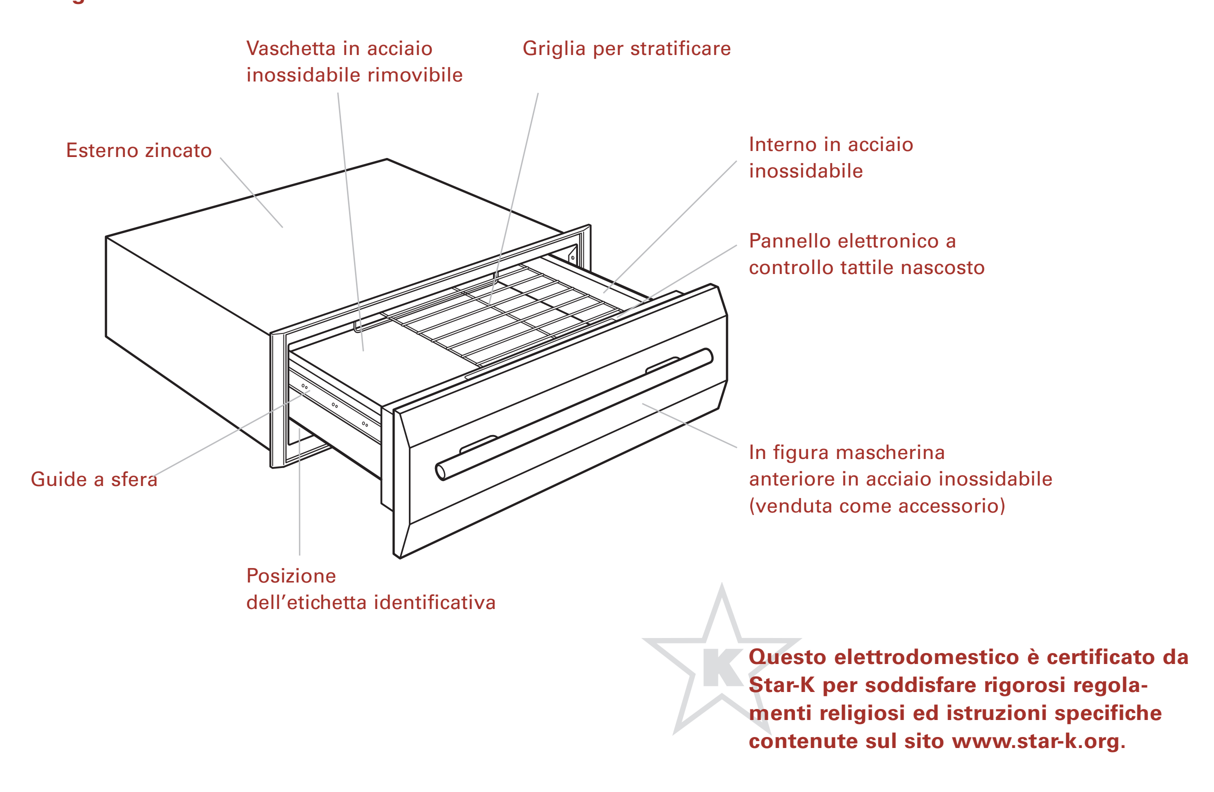
ACCESSORI OPZIONALI

Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il proprio rivenditore Wolf.

- **WWDFRONT/S –** Mascherina anteriore con classica finitura in acciaio inossidabile (con impugnatura)
- **WWDFRONT/I –** Mascherina anteriore integrata (ideale per inserti in legno su misura)
- **WDHAN/S –** Maniglia con classica finitura in acciaio inossidabile (per mascherina anterior integrata)
- **WWDPANS –** Set di sei contenitori con coperchio e griglia per vaschetta

MODELLO ICBWWD30

in figura con mascherina anteriore in acciaio inossidabile



Questo elettrodomestico è certificato da Star-K per soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

ACCESSORI

Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il proprio rivenditore Wolf.

CONTROLLI ELETTRONICI

Alla chiusura del cassetto scaldavivande il pannello elettronico a controllo tattile resta nascosto. Con il cassetto aperto, i controlli sono accessibili dall'alto del cassetto appena dietro la mascherina.

IMPOSTAZIONI PRESTABILITE

Il cassetto scaldavivande presenta quattro impostazioni prestabilite per la temperatura [SSS] [fiamma] [fiamma] o [fiamma]. L'utilizzo di queste impostazioni prestabilite elimina l'esigenza di impostare manualmente la temperatura e l'ora.

Impostazioni prestabilite per la temperatura:

[SSS]	30 °C
[fiamma piccola]	50 °C
[fiamma media]	70 °C
[fiamma grande]	95 °C

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Toccare [ON/OFF]. Selezionare una delle **IMPOSTAZIONI PRESTABILITE** o la temperatura, la freccia [termometro] [▲] o [▼]. Toccare la freccia [▲] per aumentare la temperatura e la freccia [▼] per ridurla. Due secondi dopo aver selezionato la temperatura/l'ora, la spia ON si accende e viene emesso un segnale acustico ad indicare che l'unità è accesa. Una delle **IMPOSTAZIONI PRESTABILITE** o la temperatura, la freccia [termometro] [▲] o [▼] o vanno premute entro 20 secondi dall'accensione dell'unità, onde evitare che si spenga.

Due secondi dopo aver selezionato la temperatura, la spia ON si accende e viene emesso un segnale acustico ad indicare che l'unità è accesa.

PRERISCALDAMENTO

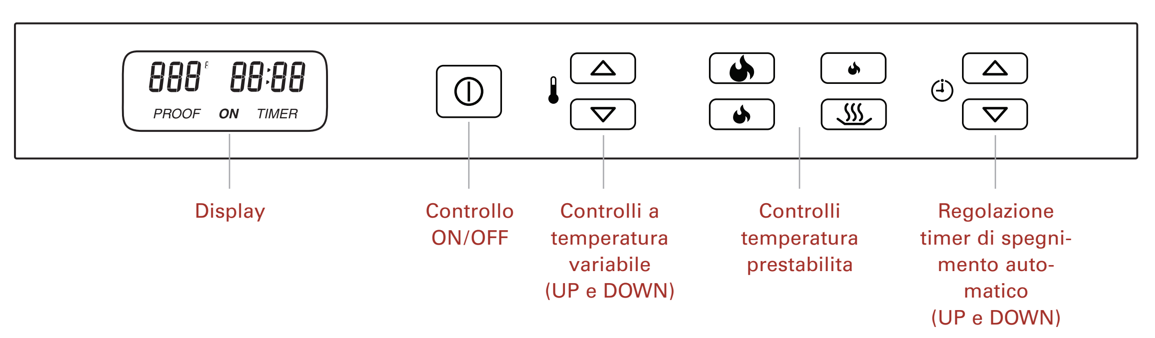
Durante il preriscaldamento, la lettura della temperatura sul display alterna tra il punto prestabilito e la temperatura effettiva. Sul display appare la parola "**Lo**" fin quando la temperatura non raggiunge 30 °C. L'unità emette un segnale acustico per segnalare che il preriscaldamento è completato.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Il cassetto scaldavivande Wolf dispone di una funzione di spegnimento automatico determinata in fabbrica di quattro ore. L'intervallo di tempo per lo spegnimento automatico può essere regolato da un minuto a 24 ore.

Impostazione dello spegnimento automatico

- Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
- Toccare [ON/OFF].
- Toccare una delle impostazioni prestabilite; [SSS] [fiamma] [fiamma] o [fiamma] toccare la temperatura, la freccia [termometro] [▲] [▼]. Toccare la freccia [▲] per aumentare la temperatura e la freccia [▼] per ridurla.
- Toccare e tenere premuta la freccia [timer] [▲] per posticipare l'ora di spegnimento o la freccia [▼] per anticiparla.
- La parola TIMER si accende e sul display compare l'ora di spegnimento automatico.



Pannello di controllo del cassetto scaldavivande

CONTROLLI ELETTRONICI

PROGRAMMAZIONE PRESTABILITA

Le IMPOSTAZIONI PRESTABILITE di temperatura e ora sono regolabili per [ ] [ ] [ ] e [ ].

La gamma di temperatura PROOF è di 25 - 40 °C. Le IMPOSTAZIONI PRESTABILITE [ ] [ ] [ ] e [ ] sono regolabili da 25 - 95 °C.

Regolazione delle impostazioni prestabilite di temperatura e ora

- Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
- Toccare [ ].
- Toccare e tenere premuta la temperatura desiderata, [ ] [ ] [ ] o [ ] per 5 secondi. La parola TIMER compare e "**4:00**" lampeggia nel display insieme alla temperatura. La regolazione alle impostazioni deve avvenire entro 30 secondi. Se la regolazione non avviene entro questo periodo di tempo, l'unità esce dalla modalità di programmazione prestabilita.
- Per regolare la temperatura, toccare e tenere premuta la temperatura, la freccia per aumentare [ ] o [ ] per ridurre la temperatura fin quando sul display non compare quella prestabilita desiderata.
- Per regolare l'impostazione dell'ora, toccare e tenere premuta la freccia [ ] per aumentare o [ ] per ridurre l'ora fin quando sul display non compare quella prestabilita desiderata.
- Toccare e tenere premuto nuovamente il pulsante IMPOSTAZIONE PRESTABILITA regolato per 5 secondi. Tre brevi suoni acustici indicano che le impostazioni per questa impostazione prestabilita sono cambiate. Se prima di toccare e tenere premuto il pulsante IMPOSTAZIONE PRESTABILITA son trascorsi già 30 secondi, l'unità esce dalla modalità di programmazione prestabilita senza apportare regolazioni.

MODALITÀ **GIORNO SABBATICO**

Nella modalità giorno sabbatico persone praticanti una data religione hanno bisogno di disattivare alcune funzioni del cassetto scaldavivande. La funzione di spegnimento automatico viene disattivata ed il cassetto scaldavivande funziona di continuo.

Attivazione della modalità giorno sabbatico

- Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
- Toccare e tenere premuto [ ] per 5 secondi. Dopo 5 secondi sul display lampeggia la parola "**Sab**".
- Mentre la parola "**Sab**" lampeggia, selezionare una delle **IMPOSTAZIONI PRESTABILITE** oppure impostare la temperatura, la freccia [ ] o [ ]. Toccare la freccia [ ] per aumentare la temperatura e la freccia [ ] per ridurla. Due segnali acustici indicano l'inizio della modalità giorno sabbatico.
- Nella modalità giorno sabbatico, il cassetto scaldavivande funziona di continuo fino a toccare [ ]. La parola ON resta accesa sul display per tutto il tempo in cui l'unità resta nella modalità giorno sabbatico. Sul display non compaiono altre letture.
- Toccare [ ] per spegnere il cassetto scaldavivande ed uscire dalla modalità giorno sabbatico.

⚠ ATTENZIONE

Con la modalità giorno sabbatico avviata, la funzione di spegnimento automatico è disattivata; questo richiede lo spegnimento manuale dell'unità toccando [ ].

RETROILLUMINAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Il cassetto scaldavivande Wolf dispone di tre opzioni per la retroilluminazione del pannello di controllo: disattivata nella modalità giorno sabbatico, attivata nella modalità giorno sabbatico e disattivata in tutte le modalità. La retroilluminazione è automaticamente ATTIVATA durante il funzionamento regolare e DISATTIVATA nella modalità giorno sabbatico.

Cambiamento della retroilluminazione del pannello di controllo

- Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
- Toccare e tenere premuta la temperatura, la freccia 🌡 △ e la freccia ⏲ △ per 5 secondi. Sul display compare l'impostazione corrente per la retroilluminazione.
- Usare la freccia ⏲ △ per scorrere attraverso le tre opzioni di retroilluminazione: **retroilluminazione disattivata nella modalità giorno sabbatico, retroilluminazione attivata nella modalità giorno sabbatico (alimentazione al 50%) e retroilluminazione disattivata in tutte le modalità.** Effettuare una selezione entro 30 secondi. Se una nuova selezione non avviene durante questo periodo di tempo, l'unità passa automaticamente all'impostazione di retroilluminazione corrente.
- Con l'impostazione di retroilluminazione desiderata selezionata, toccare ⏻ per salvare l'impostazione.

DISPLAY DELLA **TEMPERATURA**

Il display della temperatura del cassetto scaldavivande può essere cambiato da gradi Fahrenheit (F) a Centigradi (C) o viceversa.

Cambiamento del display della temperatura

- Il cassetto scaldavivande deve essere spento (OFF).
- Toccare e tenere premuta la temperatura, le frecce 🌡 △ e ▽ per 5 secondi.
- Dopo 5 secondi l'unità emette un segnale acustico, la retroilluminazione viene attivata ed appare F o C, secondo l'impostazione del display corrente.
- Toccare la temperatura, la freccia 🌡 △ o ▽ per selezionare i gradi Fahrenheit (F) o Centigradi (C).
- Con il display della temperatura desiderato selezionato, toccare ⏻ per salvare l'impostazione.

PRIMA DI UTILIZZARE L'UNITÀ PER LA **PRIMA VOLTA**

- Togliere tutta la documentazione ed il materiale di imballaggio dall'interno del cassetto scaldavivande.
- Pulire bene il cassetto con acqua molto calda e detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione.
- Applicare un lucidante per acciaio inossidabile per proteggere la finitura ed aggiungere lucidità all'esterno del cassetto scaldavivande. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 56.

FUNZIONAMENTO DEL CASSETTO SCALDAVIVANDE

- Cominciare sempre con cibo molto caldo. Il cassetto scaldavivande mantiene cibo molto caldo alla temperatura di portata. Non usare il cassetto scaldavivande per riscaldare cibo freddo, limitarsi a pasta da lievitare e cracker, patatine o cereali secchi.
- Preriscaldare sempre il cassetto scaldavivande. Seguono i tempi di preriscaldamento:
  - 4 minuti per
  - 7 minuti per
  - 13 minuti per

  NOTA: per la lievitazione non occorre preriscaldare il cassetto scaldavivande.
- Cibo in contenitori in vetro e ceramica in vetro termici potrebbero richiedere temperature più alte rispetto al cibo in contenitori in metallo.
- L'apertura ripetuta del cassetto scaldavivande consente la fuoriuscita dell'aria calda e di conseguenza il raffreddamento del cibo.
- In caso di carichi grandi, potrebbe essere necessario selezionare una temperatura superiore e coprire alcuni alimenti già cotti.
- Il cibo va tenuto nel contenitore di cottura o trasferito in un piatto di portata termico prima di venire riposto nel cassetto scaldavivande.
- Togliere i cucchiai di portata, ecc. prima di riporre contenitori per alimenti nel cassetto scaldavivande.
- È possibile usare carta stagnola per coprire il cibo ed aumentare il livello di umidità.
- Contenitori o coperture in plastica potrebbero fondersi se posti a contatto con il cassetto scaldavivande o utentili molto cadi provenienti dal cassetto. La plastica fusa è difficile da togliere e non è considerata una riparazione in garanzia.

GRIGLIA DEL CASSETTO SCALDAVIVANDE

La griglia si inserisce nel cassetto scaldavivande infilandola dalla parte anteriore e consente di stratificare le portate.

Se occorre tenere al caldo cibo già cotto e molto caldo e riscaldare al tempo stesso piatti di portata, riporre i piatti al fondo del cassetto scaldavivande ed il cibo sulla griglia.

NOTA IMPORTANTE: preriscaldare sempre il cassetto scaldavivande con la griglia in posizione.

VASCHETTA DEL CASSETTO SCALDAVIVANDE

La vaschetta in acciaio inossidabile può essere rimossa e pulita. Per rimuoverla, aprire completamente il cassetto scaldavivande. Far scorrere la punta delle dita sotto i bordi laterali sinistro e destro della vaschetta. Tirare con fermezza la vaschetta verso l'alto, accertandosi che tutti i bordi vengano estratti dall'unità.

Per rimontare la vaschetta, aprire completamente il cassetto scaldavivande. La vaschetta va inserita di modo che la parete posteriore riporti dei fori per la ventilazione. Poggiare i bordi della vaschetta sulle guide laterali del telaio del cassetto. Aprire e chiudere completamente il cassetto per verificarne il funzionamento.

CONSIGLI PER LA **MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Mascherina del cassetto (acciaio inossidabile)	Sebbene l'acciaio inossidabile sia resistente alla maggior parte delle macchie, non è completamente immune ai danni. Sale ed altre liquidi per cottura possono marcare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie. **Pulizia degli esterni:** per pulire l'esterno di un modello classico o platino in acciaio inossidabile, usare un detergente neutro e non abrasivo per acciaio inossidabile quale Signature Polish (vedi nota laterale) ed applicarlo con un panno morbido e senza filaccia. Per far risaltare la lucentezza naturale di tutti e tre i tipi di finitura, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibra umido seguito da un panno in microfibra asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo. **Sgrassatori a spruzzo:** rimuovere impronte digitali e macchie di grasso. Spruzzare su un panno e pulire la superficie. Asciugare subito con un movimento circolare per evitare la formazione di striature. **Macchie da acqua dura:** usare aceto bianco ed acqua. Non usare detergenti abrasivi, che graffiano in modo permanente la superficie. Non usare pagliette in acciaio.
Vaschetta del cassetto (acciaio inossidabile)	Sebbene l'acciaio inossidabile sia resistente alla maggior parte delle macchie, non è completamente immune ai danni. Sale ed altre liquidi per cottura possono marcare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie. **Sgrassatori a spruzzo:** rimuovere impronte digitali e macchie di grasso. Spruzzare su un panno e pulire la superficie. Asciugare subito con un movimento circolatorio per evitare la formazione di striature. **Macchie da acqua dura:** usare aceto bianco ed acqua. Non usare detergenti abrasivi, che graffiano in modo permanente la superficie. Non usare pagliette in acciaio.
Griglia del cassetto (cromo)	**Manutenzione generale:** pulire la griglia con detergente neutro ed acqua. Dopo la pulitura, sciacquare con acqua pulita ed asciugare bene con un panno pulito.
Pannello di controllo (policarbonato)	**Manutenzione generale:** prestare attenzione a non immergere nell'acqua il pannello di controllo. Sebbene questo sia sigillato, un livello di umidità eccessivo può comunque causare danni ai controlli. Usare un detergente per vetri per eliminare impronte digitali, macchie ecc. dalla superficie del pannello di controllo. Per pulire il pannello spruzzare dapprima il detergente su un panno.

NOTA IMPORTANTE: accertarsi che il cassetto scaldavivande sia spento e che tutte le superfici siano fredde prima di pulire una delle parti dell'unità.

GUIDA ALLA **SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
Il cassetto scaldavivande non funziona	Un fusibile potrebbe essere bruciato o l'interruttore automatico potrebbe essere scattato. Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Il cassetto scaldavivande potrebbe non essere collegato. Control-lare e collegarlo.
Il cassetto scaldavivande non scorre lberamente	I cuscinetti a sfera non sono allineati. Estendere completamente il cassetto e chiudere completamente per riallineare. Il cassetto scaldavivande è sovraccarico o il carico non è bilanciato. Ridurre il peso a meno di 34 kg o ridistribuire il contenuto.
Condensa eccessiva	La vaschetta del cassetto scaldavivande contiene liquido. Eliminare il liquido. Il cibo è scoperto. Coprirlo con un coperchio o carta stagnola. L'impostazione della temperatura è troppo alta. Ridurla.
L'impostazione di lievitazione non genera calore	La temperatura ambiente potrebbe impedire l'accensione del termostato. Controllare che sul display del pannello di controllo compaia la parola PROOF.
Il cibo si asciuga con l'impostazione di lievitazione	Coprire il cibo con un coperchio o carta stagnola.

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com

INFORMAZIONI PER IL **SERVIZIO DI ASSISTENZA**

INFORMAZIONI PER I CONTATTI

Sito Web: wolfappliance.com

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al modello e al numero di serie del cassetto scaldavivande. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, situata sulla parte anteriore sinistra del mobile interno. Per accedere all'etichetta identificativa occorre aprire completamente il cassetto. Vederel'illustrazione a pagina 47. Registrare le informazioni sulla piastra dei valori nominali per riferimento futuro.

N. di modello ______________________

N. di serie ______________________

Data di installazione ______________________

Distributore Wolf e telefono

____

PRIMA DI CHIAMARE PER ASSISTENZA

Prima di chiamare il distributore Wolf o il distributore di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 57. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM



811419 11/2007

